Proeverij van diverse groentespreads



Ingrediënten

- 300 g wortel, paars
- 300 g bieten, geel
- 300 g doperwten
- 30 g Bresc Gemberpuree
- 30 g Bresc Basilicumpuree
- 30 g Bresc Citroengraspuree
- 3 dl zonnebloemolie
- 1 st speltbrood
- 1 st citroen (sap)
- peper en zout

Bereidingswijze

Schil de wortel, snijd in kleine stukken en kook gaar. Laat de wortel afkoelen en pureer met 1 dl zonnebloemolie en de gemberpuree. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Kook de doperwten, giet af en laat afkoelen. Pureer met 1 dl zonnebloemolie en de de basilicumpuree. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Schil de gele bieten, snijd in kleine stukken en kook gaar. Laat de bieten afkoelen en pureer met 1 dl zonnebloemolie en de citroengraspuree. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Snijd het speltbrood in plakken en toast de plakken. Verdeel de groentespreads in bakjes. Serveer het brood samen met de groentebakjes op een bord.

Gebruikte bresc producten



Basilicumpuree 450g



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000